

SECRETARIA DA AGRICULTURA E DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
COORDENADORIA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE
PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - SIM

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 04/2024

Normas técnicas de instalações e equipamentos para
estabelecimentos de leite e derivados

A Secretária Municipal da Agricultura e Desenvolvimento Econômico, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo Decreto nº 005/2024, de 30 de janeiro de 2024, no Art. 38, Parágrafo Único,

RESOLVE:

Art. 1. Estabelecer na forma desta Norma Técnica as características de instalações e equipamentos para ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS, a serem utilizadas pelo Serviço Municipal (S.I.M.) de Sertão.

§ 1º As características previstas no caput devem observar as competências e as normas específicas de inspeção e a fiscalização sanitária de produtos de origem animal, quando referente às agroindústrias de pequeno porte.

§ 2º Entende-se por estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal o estabelecimento de agricultores familiares ou de produtor rural, de forma individual ou coletiva, com área útil construída de até 250m² (duzentos e cinquenta metros quadrados).

§ 3º Não serão considerados para fins do cálculo da área útil construída os vestiários, sanitários, escritórios, área de descanso, área de circulação externa, área de projeção de cobertura da recepção e expedição, área de lavagem externa de

caminhões, refeitório, caldeira, sala de máquinas, estação de tratamento de água de abastecimento e esgoto, quando existentes.

§ 4º O estabelecimento deve fornecer ao órgão de fiscalização documentação comprobatória do requisito estabelecido no inciso 1º do caput deste artigo, emitida por órgão competente.

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 2. Ficam estabelecidas, as diretrizes para análise de registro e funcionamento de estabelecimentos de leite e derivados.

Art. 3. O Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.), da Secretaria Municipal da Agricultura de Sertão/RS, concederá registro aos estabelecimentos de leite e derivados, apenas quando seus projetos de construção forem, previamente, aprovados pelo Órgão Oficial de Inspeção Municipal.

Art. 4. Estabelecimentos de leite e derivados, que já estiverem registrados e funcionando sob inspeção sanitária do S.I.M. deverão adequar-se as presentes Normas Técnicas por ocasião de futuras reformas, quando seus projetos serão, obrigatoriamente, aprovados previamente pelo S.I.M. antes do início de qualquer construção ou quando este Órgão de Inspeção Sanitária julgar necessário.

Art. 5. Para efeito desta Norma Técnica entende-se por:

I - Estabelecimentos de leite e derivados: São estabelecimentos classificados como:

a) Granja leiteira: o estabelecimento destinado à produção, ao pré beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de prébeneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

§ 1º Entende-se por Granja Leiteira os estabelecimentos, destinados à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

§ 2º Entende-se por “Posto de refrigeração”

b) Posto de refrigeração: o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as unidades de beneficiamento de leite e derivados destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru refrigerado, facultada a estocagem temporária do leite até sua expedição.

c) Queijaria: o estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados.

II - Instalações: Tudo que diz respeito à construção civil, envolvendo dependências de recepção, classificação, armazenamento de produtos e de embalagens, expedição, setor administrativo, sanitários, vestiários, almoxarifado e outras dependências como sistema de tratamento de água de abastecimento, esgoto, entre outros.

III - Equipamentos: Tudo que diz respeito ao maquinário, mesas e demais equipamentos e utensílios necessários para o beneficiamento e a industrialização do leite e seus derivados.

IV - Beneficiamento do Leite: Entende-se por beneficiamento do leite, seu tratamento tecnológico desde a seleção, por ocasião da entrada no estabelecimento, até o acondicionamento final, compreendendo as operações de seleção, filtração, pré-

resfriamento, pré-aquecimento, pasteurização, refrigeração, envase, acondicionamento e outras práticas tecnicamente aceitáveis de transformação.

CAPÍTULO II

DAS CARACTERÍSTICAS GERAIS DE LOCALIZAÇÃO E SITUAÇÃO

Art. 6. Os estabelecimentos de leite e derivados deverão observar quanto sua localização e situação o disposto nas Normas Técnicas Gerais para estabelecimentos de produtos de origem animal.

CAPÍTULO III

DAS CARACTERÍSTICAS GERAIS DE I

Art. 7. As instalações deverão reger-se conforme, o disposto nas Normas Técnicas Gerais para estabelecimentos de produtos de origem animal.

CAPÍTULO IV

DAS CONSIDERAÇÕES GERAIS DOS EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÕES

Art. 8. Os equipamentos deverão observar, inicialmente, o disposto nas Normas Técnicas Gerais para estabelecimentos de produtos de origem animal.

Art. 9. A pasteurização do leite é obrigatória, podendo ser por meio da pasteurização rápida como da pasteurização lenta, exceto para leite fluido, que obrigatoriamente será através da pasteurização rápida.

§ 1º Fica excluído da obrigação de pasteurização ou de outro tratamento térmico o leite que se destine à elaboração dos queijos submetidos a um processo de maturação a uma temperatura superior a 5°C (cinco graus celsius), durante um período não inferior a sessenta dias.

§ 2º O período mínimo de maturação de queijos de que trata o § 1º poderá ser alterado, após a realização de estudos científicos conclusivos sobre a inocuidade do produto ou em casos previstos em RTIQ.

§ 3º A produção de qualquer produto derivado de leite que não seja submetido a pasteurização ou método equivalente, só poderá ser realizada, quando em conformidade com a legislação vigente, após a conclusão de estudos científicos que comprovem a redução da possibilidade de transmissão de agentes infecciosos e de propriedades participantes do Programa de Controle e Erradicação de Tuberculose e Brucelose.

§ 4º Entende-se por pasteurização rápida o aquecimento do leite de 72°C a 75°C (setenta e dois graus Celsius a setenta e cinco graus Celsius) por 15 a 20 (quinze a vinte) segundos, em equipamento próprio, provida de dispositivos de controle automático de temperatura.

§ 5º Entende-se por pasteurização lenta o aquecimento indireto do leite de 62°C a 65°C (sessenta e dois graus Celsius a sessenta e cinco graus Celsius) por 30 (trinta) minutos, mantendo-se o leite sob agitação lenta, em equipamento próprio.

Art. 10. Após a pasteurização, devem ser realizadas as provas de fosfatase alcalina e peroxidase do leite, que deverão apresentar resultados negativo para a primeira e positivo para a segunda.

Art. 11. Para realizar o beneficiamento de leite para consumo direto, são necessários os seguintes equipamentos: filtro de linha sob pressão ou clarificadora; pasteurizador de placas e envasadora.

§ 1º O leite destinado à pasteurização para consumo direto deve passar previamente por clarificadora ou sistema de filtros de linha que apresente efeito equivalente ao da clarificadora.

§ 2º O leite pasteurizado destinado ao consumo direto deve ser refrigerado imediatamente após a pasteurização e mantido entre 2°C e 4°C (dois graus Celsius e quatro graus Celsius) durante todo o período de estocagem.

§ 3º O leite pasteurizado para consumo direto deve ser envasado em sistema automático ou semiautomático em circuito fechado, com embalagem adequada para as condições previstas de armazenagem e que garanta a inviolabilidade e proteção apropriada contra contaminação.

§ 4º É proibida a repasteurização de leite para consumo direto.

Art. 12. Para fabricação de leite fermentado e bebida láctea fermentada, são necessários os seguintes equipamentos: fermenteira; envasadora ou bico dosador acoplado ao registro da fermenteira e equipamento para lacrar a embalagem, assegurando a inviolabilidade do produto.

§ 1º A alimentação da envasadora deverá ocorrer por meio de bomba sanitária, não se permitindo o transvase manual.

§ 2º A fermentação de produtos pré-ensados deverá ser realizada em ambiente com temperatura compatível com o processo de fabricação.

Art. 13. Para fabricação de queijos são necessários os seguintes equipamentos: tanque para coagulação, formas, prensa, tanque de salga.

§ 1º A maturação dos queijos pode ser sobre prateleiras de madeira, desde que, em boas condições de conservação e higiene.

§ 2º Os lotes em maturação, quando não rotulados, deverão ser identificados para monitoramento do tempo de maturação atendendo o RTIQ ou a proposta do estabelecimento nos queijos sem RTIQ estabelecido.

§ 3º O tanque de salga fica dispensado quando o sal for adicionado diretamente na massa.

Art. 14. Para fabricação de requeijão são necessários os seguintes equipamentos: tacho de dupla camisa e coifa voltada para o exterior e equipamento para lacrar a embalagem, assegurando a inviolabilidade do produto.

Art. 15. Para fabricação de creme de leite são necessários os seguintes equipamentos: padronizadora de gordura ou desnatadeira, tanque de fabricação de camisa dupla, envasadora e lacradora que assegure a inviolabilidade do produto.

Art. 16. Para fabricação de manteiga são necessários os seguintes equipamentos: tanque de fabricação de parede dupla, bateadeira e lacradora que assegure a inviolabilidade do produto, quando envasado em potes.

Art. 17. Para fabricação de doce de leite são necessários os seguintes equipamentos: tacho de dupla camisa, coifa voltada para o exterior, e equipamento para lacrar a embalagem que assegure a inviolabilidade do produto.

Art. 18. Para fabricação de ricota são necessários os seguintes equipamentos: tanque em aço inoxidável de dupla camisa ou tanque de camisa simples com injetor de vapor direto. Parágrafo único. Quando utilizada injeção direta de vapor, deverá ser utilizado filtro de vapor culinário.

CAPÍTULO V

DAS SEÇÕES/PRÉDIO INDUSTRIAL, DOS ANEXOS E OUTRAS INSTALAÇÕES

Art. 19. A seção de recepção de matéria-prima deverá ser localizada preferencialmente em plataforma situada em altura elevada do solo, devendo apresentar área compatível com a capacidade de recepção do leite.

§ 1º Será obrigatoriamente coberta e, de preferência, totalmente fechada de maneira que a matéria prima não seja contaminada direta ou indiretamente e evite a entrada de vetores.

§ 2º A sua cobertura poderá ser de concreto, estrutura metálica ou outro material aceito pelo S.I.M., com prolongamento suficiente para abrigar o veículo transportador, se for o caso.

§ 3º A plataforma é considerada área "suja", havendo necessidade de ser separada das seções de industrialização.

§ 4º A plataforma deve estar dotada de mangueira para limpeza desta seção, e por ser considerada área "suja", deverá ser independente.

§ 5º Os produtores de leite fornecedores da matéria-prima deverão estar identificados, cadastrados e cumprirem os requisitos de qualidade de leite previsto em legislação específica.

Art. 20. O teste de presença de resíduos de antibiótico é obrigatório e deve ser realizado na recepção do leite. Em caso de resultado positivo o leite não deve ter aproveitamento para consumo humano.

Parágrafo único. Pode-se realizar esta análise em laboratório terceirizado, com frequência mínima mensal, desde que o leite utilizado na produção seja exclusivamente de produção própria.

Art. 21. O laboratório para análises da matéria-prima leite deverá estar localizado próximo da plataforma de recepção de leite, de modo a facilitar a colheita de amostras e a realização de todas as análises de rotina necessárias à seleção do leite.

§ 1º Estabelecimentos, enquadrados como de pequeno porte e que beneficiem apenas leite de produção própria, podem ser dispensados da instalação de laboratório, permanecendo a obrigação de realizar as provas de fosfatase alcalina e peroxidase.

§ 2º Estabelecimentos que não produzam leite para consumo direto ficam dispensados de instalar laboratório para realização das análises microbiológicas, desde que as análises de matéria-prima e de produto sejam realizadas em laboratórios externos.

§ 3º Para queijarias fica dispensada a análise do índice crioscópico.

Art. 22. As dependências de processamento devem possuir dimensão compatível com o volume de produção e tipos de produtos, sendo amplas, e serem separadas das demais dependências por paredes inteiras, oferecendo condições higiênico-sanitárias aos produtos, de modo a facilitar os trabalhos de manipulação das matérias-primas, elaboração de produtos e subprodutos, além da inspeção.

§ 1º As dependências deverão ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma racionalizado em relação à chegada da matéria-prima e insumos, câmaras de refrigeração, câmaras de maturação, seção de embalagem, armazenagem e expedição.

§ 2º O abastecimento de insumos e embalagens por óculo com tampa articulada deve ser incentivado.

Art. 23. As câmaras de refrigeração serão de material liso e de fácil higienização, poderão ser de alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos com tratamento anticorrosivo.

§ 1º As portas serão sempre metálicas ou de chapas plásticas, lisas, resistentes a impactos e de fácil higienização.

§ 2º Possuir piso de material de alta resistência, liso de fácil higienização e sempre com declive em direção às portas, não sendo permitido ralo em seu interior.

§ 3º A drenagem dos equipamentos de refrigeração deverá ter condutor para o exterior, não sendo permitido o escoamento no interior da câmara, pelo aumento da umidade.

§ 4º As câmaras de refrigeração podem ser substituídas por outros equipamentos de frio, desde que tenham capacidade de refrigeração suficiente, providos de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa, desde que compatíveis com os volumes de produção e particularidades dos processos produtivos.

Art. 24. As câmaras de maturação ou estocagem deverão ser dotadas de dispositivos com leitura externa das condições de temperatura e umidade definidas no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico do produto a ser produzido.

§ 1º As câmaras deverão atingir e manter as temperaturas exigidas e as condições necessárias para a maturação e armazenagem dos produtos.

§ 2º Nas câmaras de maturação é permitido o uso de prateleiras de madeira em bom estado de conservação, perfeitamente limpas, lisas e sem pintura.

§ 3º Os lotes de queijos em maturação, não rotulados, devem ser identificados de forma que possa se identificar o tipo de queijo, a data de produção e a data final de maturação.

§ 4º Os produtos que exigirem a estocagem com frio deverão guardar entre si afastamento adequado de modo a permitir a necessária circulação de frio, e o fácil acesso e deslocamento dos produtos.

Art. 25. Todas as áreas de estocagem (produtos, ingredientes, recipientes, pesos para prensas, embalagens, produtos químicos, etc), deverão dispor de estrados plásticos

removíveis, não sendo permitindo o contato direto dos produtos com as paredes e o piso, mesmo que embalados, envasados e/ou acondicionados.

Art. 26. As etapas de salga por salmoura e secagem de queijos devem ser realizadas em câmaras de refrigeração.

§ 1º Quando existentes, os tanques de salmoura deverão ser constituídos de fibra ou aço inoxidável.

§ 2º Na câmara de salga não é permitido o uso de prateleiras de madeira.

Art. 27. As seções de fracionamento e ralagem de queijos, serão específicas para estas finalidades, separadas das demais seções e obrigatoriamente climatizadas, de forma que o produto não ultrapasse a temperatura de armazenamento indicada no rótulo.

§ 1º Os equipamentos usados no fracionamento serão de aço inoxidável e rigorosamente limpos, devendo as máquinas, a cada turno de trabalho ou troca de atividade, serem desmontadas e totalmente higienizadas e desinfetadas.

§ 2º Os equipamentos de fracionar e ralar devem ser higienizados quando permanecerem em desuso por tempo superior a 30 (trinta) minutos.

§ 3º É recomendado o uso de máscara e luvas para estas operações.

§ 4º Nesta seção os produtos receberão a embalagem primária, onde também serão selados, posteriormente enviados à seção de embalagem secundária ou expedição.

§ 5º A dependência de manipulação poderá ser autorizada para o fracionamento e a ralagem, se apresentar condições de temperatura e higiene exigidas para estas operações e quando houver espaço suficiente para os equipamentos. Neste caso, será imprescindível que não ocorra quaisquer outras operações neste momento além do fracionamento ou ralagem.

§ 6º Poderá ser exigido equipamento de secagem de queijo com a finalidade de atingir a umidade limite para o produto queijo ralado conforme regulamento técnico específico.

§ 7º Nos casos em que ocorram fatiamento, a temperatura da sala não poderá ser superior a 16°C (dezesseis graus celsius).

Art. 28. Quando se tratar de produto defumado, o defumador deve ser contíguo a área de processamento.

§ 1º O defumador deve ser abastecido por alimentação externa de forma a não trazer prejuízos a identidade e inocuidade dos produtos nas demais áreas de processamento.

§ 2º O defumador pode estar localizado em dependência separada do prédio industrial desde que o trajeto entre os dois seja pavimentado, e os produtos sejam transportados em recipientes fechados.

Art. 29. A expedição deverá ser localizada de maneira a atender a fluxograma operacional racional em relação à estocagem e a saída dos produtos e de forma que evite a entrada de vetores.

§ 1º Poderá ser feita através de óculo com tampa articulada.

§ 2º Esta área deverá apresentar cobertura com prolongamento suficiente para proteger os produtos em operação de carregamento.

Art. 30. Dependendo do tipo de produto fabricado, o estabelecimento deverá possuir seção de armazenamento de embalagens, onde estas deverão estar depositadas em sala independente das demais, admitindo-se armários metálicos ou outro material aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1º Poderá haver acesso a esta seção via óculo.

§ 2º As embalagens devem estar acondicionadas organizadamente, em local limpo, depositadas sobre estrados e nunca em contato direto com o piso.

Art. 31. Quando houver a necessidade deverá haver seção de higienização de caixas e bandejas, o uso de madeira será rigorosamente proibido no interior desta área, que deverá ter tanques de material inoxidável ou de fibra de vidro, lisos e de fácil higienização, ou outro material aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1º Os objetos e utensílios higienizados não poderão ficar depositados nesta seção.

§ 2º A critério do Serviço de Inspeção Municipal, a higienização poderá ser feita na Sala de Processamento, desde que não haja produtos comestíveis nesta seção durante a higienização das caixas e bandejas.

Art. 32. Os manipuladores deverão ser treinados frequentemente quanto às boas práticas de fabricação para manipulação de alimentos.

CAPÍTULO VII DAS CONSIDERAÇÕES FINAIS

Art. 33. Demais setores e procedimentos, devem ser apropriados conforme as normas técnicas gerais para estabelecimentos fabricantes de produtos de origem animal e a outras normas complementares.

Art. 34. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo Diretor do S.I.M., podendo ser editados atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento destas normas, sendo consideradas de procedimento interno do serviço.

Art. 35. Esta Norma Técnica entra em vigor a partir de sua publicação.

Sertão, 07 de fevereiro de 2024.

MAURA DE OLIVEIRA FRANDALOZO
COORDENADORA DO S.I.M